Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2033 (2008) (Arabic): Laban Drink (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئـة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربيـة
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع : نـهائي

GSO 05/FDS ………/2008

شراب اللبن
Laban drink

إعداد
اللجنـة الفنيـة الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجيـة تـم توزيعهـا لإبـداء الـرأي والملحوظـات بشـأنـهـا ، لـذلك فإنـهـا عرضـة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسيـة خليجيـة إلا بعد اعتمـادهـا من مجلس إدارة الـهيئـة .

تقديم :

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 الخاصة بقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل سلطنة عمان ، وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ، الذي عقد بتاريخ / /هـ الموافق / /م .

شـراب اللبـن

1- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بشراب اللبن .

٢- المراجع التكميلية :

١/٢	GSO ٩	بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
٢/٢	GSO ١٠	الحليب المجفف
٣/٢	GSO ٢١	الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
٤/٢	GSO ١٥٠	فترات صلاحية المنتجات الغذائية.
٥/٢	GSO ١٧٤	الحليب الخام
٦/٢	GSO ٣٢٣	اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.
٧/٢	GSO ٣٨٢	الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الأول
٨/٢	GSO ٣٨٣	الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الثاني
٩/٢	GSO ٥٦٩	طرق أخذ عينات الحليب ومنتجاته.
١٠/٢	GSO 678	طرق اختبار الألبان المتخمرة.
١١/٢	GSO 839	عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
١٢/٢	GSO 841	الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف
١٣/٢	GSO ٩٨٨	حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية الجزء الأول.
١٤/٢	GSO ٩٩٨	طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما.
١٥/٢	GSO 1016	الحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية- الجزء الأول.
١٦/٢	GSO149	مياه الشرب غير المعبأة.
17/2	GSO 1862	العبوات الغذائية –الجزء الثاني- العبوات البلاستيكية- المتطلبات العامة
18/2	GSO…..	الحدود القصوى لمتبقيات الهرمونات والمضادات الحيوية
١٩/٢	GSO 1843	ملح الطعام

٣- التعاريف

شراب اللبن :
حليب متخمر سائل القوام ، ينتج عن إضافة سلالة أو أكثر من البكتيريا النقية والمنتجة لحمض اللاكتيك مثل لاكتوباسيليس بلجاريكس وستربتوكوكس ثيرموفيليس أو أي سلالات نقية من البكتيريا غير الممرضة معروفة باستخدامها في إنتاج الألبان المتخمرة إلى الحليب المبستر أو المعقم (الخام أو معاد التكوين من الحليب المجفف أو مشتقات الحليب) ومضاف إليه كمية من الماء والملح وقد يضاف إليه بعض التوابل مثل الكمون والزعتر والنعناع ...الخ، بحيث يحقق المتطلبات الواردة في هذه المواصفة .

4 - المتطلبات

يجب توافر المتطلبات التالية في شراب اللبن :

4.1 أن يتم الإنتاج طبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية رقم (٢١) "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

4.2 يجب أن يكون الحليب الخام المستخدم في الإنتاج مطابقا للمواصفة القياسية الخليجية رقم (174) "الحليب الخام" .

4.3 أن يكون الحليب المجفف المستخدم في الإنتاج مطابقا للمواصفة القياسية الخليجية رقم (١٠) "الحليب المجفف" .

4.4 أن يكون ملح الطعام المستخدم في الإنتاج مطابقا للمواصفة القياسية الخليجية رقم (1843) الخاصة بملح الطعام .

4.5 أن يكون الماء المستخدم في الإنتاج صالحا للشرب ومطابقا للمواصفة القياسية الخليجية رقم (149) "مياه الشرب" ، وأن يتم تنقيته من الشوائب وإزالة الرائحة وتعقيمه بالأشعة الفوق بنفسجية.

4.6 أن تكون التوابل المستخدمة في الإنتاج مطابقة للمواصفات القياسية العمانية الخاصة بها.

4.7 أن يكون المنتج خاليا من الشوائب والمواد الغريبة .

4.8 أن يكون المنتج خاليا من عيوب اللون والطعم والرائحة غير المرغوبة .

4.9 أن يكون المنتج خاليا تماما من دهن الخنزير ومشتقاته .

4.10 ألا تقل نسبة الحموضة عن ٠.٥% ولا تزيد على ٠.٩% مقدرة كحمض لاكتيك (بالوزن).

4.11 ألا تقل نسبة الدهن عن ٠.٥% بالوزن .

4.12 أن تتراوح نسبة المواد الصلبة الحليبية غير الدهنية بين ٦% إلى أقل من ٨.٢% بالوزن.

4.13 أن يكون المنتج خاليا من الكائنات الدقيقة الممرضة وسمومها .

4.14 الحد الأقصى للرصاص يجب ألا يتجاوز ٠.٠٢ مغم/كغم من الوزن الرطب .

4.15 ألا تزيد مجموعة بكتيريا القولون على ١٠ /مل .

4.16 أن يعطي المنتج نتائج سلبية عند الكشف عن بكتيريا ايشريشيا كولاي .

4.17 ألا يزيد العدد الكلي للخمائر والفطريات على ١٠٠/مل .

4.18 لا يسمح بأي إضافات ما عدا المبينة بالجدول رقم (١) .

جدول رقم (١)

الرقم الدولي	المادة المضافة	الحد الأقصى (غم/كغم)
- - - - -	ملح الطعام الكمون الزعتر النعناع توابل أخرى	طبقا لأسلوب الإنتاج الجيد
٤٠١	- الجينات الصوديوم .	(٥) منفردة أو مجتمعة
٤٠٢	- الجينات البوتاسيوم .	
٤٠٣	- الجينات الأمونيوم .	
٤٠٤	- الجينات الكالسيوم .	
٤٠٥	- الجينات بروبلين جلايكول .	
٤٠٦	- أجار .	
٤٠٧	- كارجينان وأملاحه (ويشمل فورسيلاران) .	
٤١٠	صمغ بذور الخروب .	
٤١٢	صمغ الجوار .	

٤١٣	صمغ تراجاكانث .	
٤١٤	صمغ عربي .	
٤١٥	صمغ الزانثان .	
٤٦٦	صوديوم كاربوكسي ميثيل سليلوز .	
٤٧١	أحادي وثنائي الجليسريدات للأحماض الدهنية.	

5 - التعبئة والنقل والتخزين

5.1 التعبئة :

دون الإخلال بالاشتراطات الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية رقم (839) "عبوات المواد الغذائية-الجزء الأول-اشتراطات عامة" يراعي ما يلي :

5.1.1 يعبأ شراب اللبن في عبوات مناسبة مصنوعة من مواد غير ضارة بالصحة وغير سامة ، وأن تكون هذه العبوات نظيفة وصحية ولم يسبق استخدامها ولا تؤثر على خواص المنتج المعبأ.

5.1.2 يعبأ المنتج بطريقة صحية تضمن عدم تلوثه أثناء التعبئة .

5.1.3 أن تكون العبوات محكمة القفل لمنع التلوث .

5.2 النقل والتخزين :

5.2.1 أن يتم نقل وتخزين المنتج طبقا للاشتراطات الواردة بالمواصفة القياسية العمانية رقم (٤٢٣) "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة" .

5.2.2 يخزن المنتج في غرف تبريد لا تزيد حرارتها على ٨ سْ ، مع عدم تعرضه للتجميد .

6 - البيانات الإيضاحية

دون الإخلال بالمتطلبات المنصوص عليها في المواصفة القياسية العمانية رقم (٥٨) "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" يجب أن توضح البيانات التالية على كل عبوة :

6.1 نوع الحليب المستخدم مثل حليب مجفف، خام،...الخ- بقري، جاموسي،...الخ .

6.2 نسبة الدسم .

6.3 نسبة المواد الصلبة الحليبية غير الدهنية .

6.4 النسبة المئوية للملح المضاف .

6.5 تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية (اليوم والشهر) .

6.6 شروط الحفظ .

7 - الاختبارات

7.1 أخذ العينات

يتم سحب العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية رقم (569) "طرق سحب العينات للحليب ومنتجاته" .

7.2 طرق الفحص والاختبار

يتم إجراء الفحص والاختبار لعينات شراب اللبن طبقا للمواصفة القياسية الخليجية رقم (678) "طرق اختبار الألبان المتخمرة" والمواصفة القياسية الخليجية رقم (٣٠٢) "ميكروبيولوجي-إرشادات عامة لعد ايشريشيا كولاي بطريقة العد الأكثر احتمالا" .

7.3 تجري على العينة الممثلة المأخوذة طبقا للبند رقم ٦.١ الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لهذه المواصفة .

TECHNICAL TERMS	المصطلحات الفنية
Laban drink	شراب لبن
Strain	سلالة
Yeasts	خمائر
Non-fat milk solids	مواد صلبة حليبية غير دهنية
Contamination	تلوث
Pathogenic micro-organisms	أحياء دقيقة ممرضة

REFERENCES

- Omani Standard
No. 161/2003
Laban drink

- Codex Standard No.243/2007
Fermented milks

- Codex Standard
No.192/1995 , rev 2007
General Standard for Food additives

المراجع

- المواصفة القياسية العمانية
رقم ٢٠٠٣/١٦١
الخاصة بشراب اللبن

- مواصفة الكودكس الدولية رقم 2007/٢٤٣
الخاصة بالألبان المتخمرة

- مواصفة الكودكس الدولية
رقم ١٩٩٥/١٩٢ مراجعة ٢٠٠٧
مواصفة عامة للمضافات الغذائية